Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln

Das klassische Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln ist ein tolles Rezept Schnitzel-Liebhaber. Das beliebte Gericht schmeckt Jung und Alt.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 30 min

Koch/Backzeit: 25 min

Gesamtzeit: 55 min



Zutaten

650 g	Kartoffeln (festkochende)
2 EL	Butterschmalz
1 Prise	Pfeffer
1 Prise	Salz
650 g	Kalbsschnitzel
4 EL	Mehl
1 Stk.	Ei
180 g	Semmelbrösel
	Pflanzenfett (zum Frittieren)
2 Stk.	Zitronen

Zubereitung

1. Für das Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln zuerst die am Vortag gekochten Kartoffeln schälen, längs halbieren und in nicht zu dünne Scheiben schneiden. Das Butterschmalz in eine große Pfanne geben und bei mittlerer Temperatur schmelzen.

2. Die Kartoffeln in einer Lage hineingeben und auf einer Seite anrösten lassen, dann wenden und die andere Seite rösten. Insgesamt nicht zu oft wenden. Pfeffern und salzen. Den Deckel auf die Pfanne setzen und die Bratkartoffeln warm halten.

3. Die Schnitzel auf Frischhaltefolie legen, mit einer weiteren Lage Folie abdecken und sehr dünn klopfen. Von beiden Seiten mit Pfeffer und Salz würzen. Das Ei in einen Suppenteller

schlagen und verquirlen. Die Semmelbrösel in einen anderen Teller füllen, ebenso das Mehl. Die Schnitzel im Mehl wenden, dann durch das Ei ziehen und zuletzt mit Semmelbröseln panieren, diese leicht einklopfen (nicht andrücken).

4. Das Pflanzenfett in einer großen Pfanne erhitzen. Die Kalbsschnitzel nacheinander schwimmend ausbacken, bis sie eine schöne goldgelbe Farbe bekommen. Zum Abtropfen auf Küchenpapier setzen. Die Bratkartoffeln mit den Schnitzeln auf angewärmten Tellern anrichten. Mit Zitronenscheiben oder -spalten servieren.

Tipp

Die Kalbsschnitzel mit Bratkartoffeln schmecken noch besser, wenn man die Kartoffeln mit frisch gehackten Kräutern bestreut. Dazu schmeckt ein gemischter Salat oder Gurkensalat.